

PETITES SAUCISSES EN FEUILLETÉS ET SA CRÈME DE FROMAGE



Par

Babette de Rozières


Dans


**A table avec Babette :
Saucisses en feuilletés et
crème de fromage**

INGRÉDIENTS :

- 2 pâtes feuilletées
- 12 saucisses à la volaille ou autre
- 2 brins de ciboulette
- 100 g de fromage frais
- 50 g de cheddar
- 1 petit oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de persil
- 1/2 citron vert
- Sel, poivre
- 1 moule à tarte

PRÉPARATION :

 20 minutes

 30 minutes

 4 personnes

 Facile

RECETTE :

1. Préchauffez le four à 180°. Passez au mixeur les herbes, l'ail, l'oignon. Râpez le cheddar.
2. **Préparation de la crème :** Dans un saladier, mettez le fromage frais et les herbes. Salez, poivrez puis ajoutez la moitié du cheddar et le jus de citron. Mélangez et réservez.
3. **Préparation des feuilletés saucisse :** Découpez la pâte pour en faire un grand rectangle puis disposez par-dessus la pâte 3 saucisses espacées entre-elles de 4 cm.
4. Partagez cette pâte en 3 de manière à ce que chaque saucisse repose sur son nid de pâte puis enrroulez la saucisse en la mettant sur le bord pour en faire un cigare. Coupez les extrémités puis coupez chaque cigare de saucisse en 3 pour en faire 3 bouts. Poussez la partie inférieure de chaque bout de façon à faire ressortir vers le haut un peu de la saucisse à nu.
5. Dans le moule beurré, mettez au centre un petit bol et placez ensuite les saucisses feuilletées dans le moule en commençant par les rebords. Disposez-les au fur et à mesure pour former un cercle qui se referme sur le petit bol. La disposition des saucisses terminée, remplissez le petit bol avec la crème de fromage frais épicée.
6. Diluez le jaune d'œuf dans quelques gouttes d'eau puis nappez chaque feuilleté. Enfournez et faites cuire 30 minutes. Dégustez tiède avec un bon apéro (avec modération) entre copains !